

A SZEGEDI PAPRIKA

1. A paprika elnevezése

A paprika (*capsicum*) magyar és idegen: európai és ázsiai nevei leginkább a borsot jelentő görög-latin *peperi-piper* szóra, ez meg szanszkrit eredetre vezethető vissza. Ebből a szóegyeztetésből következtették azután régebben egyes kutatók, így a magyar Hangay Oktáv is, hogy a paprika óvilági növény. Ha Amerikából honosodott volna meg, szerintük az eredeti indián nevet kellene ideát is viselnie. Ez a merev gondolkodás azonban nem számol a művelődéstörténeti és néplélektani tényezőkkel. Világos ugyanis, hogy amikor a bors helyett és bors gyanánt kezdik a paprikát használni, egyszerűen magát a régi, megszokott szót is alkalmazzák rá.

Így van azután, hogy a német *spanischer Pfeffer, roter Pfeffer, Beissbeere, indischer Pfeffer, türkischer Pfeffer, Schoten-Pfeffer, Paprika*, a francia *piment annuel, poivre d'Espagne, poivre d'Inde*, az angol *pop pepper, red pepper*, az olasz *peperone*, a magyar, délszláv, cseh, lengyel *paprika*, az orosz *turjeckij perec, asztrahanszkij perec, iszpanszkij perec*, zsgun, a román *piparca* nevek legnagyobb részben a peper szóban gyökereznek. Az indián *agi* és *chilli* nevek, illetőleg származékaik Európában nem tudtak elterjedni.

A paprika elterjedéséről, meghonosodásáról később bővebben szólnunk. Itt csak annyit kell megjegyeznünk, hogy hazánkban tudunkra a XVI. század második felében, 1560 táján Szikszai Fabricius Balázs sárospataki tanár szójegyzékében tűnik föl a szó *indiai bors* (= *siliquastrum*) alakban. Ez nem lehet más, mint a paprika, hiszen az Újvilágot eleinte Indiának tartották és sokáig annak is nevezték. Még ma is beszélünk indiánokról, Nyugatindiáról. Ebben az időben Széchy Margit főrangú aszszony kertjében már növényként is előfordul és *vörös törökbors* a neve. Hasonló, *törökbors* (*piper Indicum*) alakban Szenczi Molnár Albert szótárában (1604) is olvasható. Ettől kezdve törökbors néven közli minden szótárunk. Csapó József *Új Fűves és virágos magyar kert* c. munkája (1775) az első, amely másképpen *kerti borspaprika* néven is ismeri. Különös, hogy régi fűvészkönyveinkben nem fordul elő. Lippay János *Posoni kert* c. nagyjelentőségű kertészeti munkája is (1664) egy-két szóval említi ugyan a törökbors ültetését, de sem gondozására, sem fölhasználására nem terjeszkedik ki. Különös az is, hogy a híres régi magyar konyha sem tud róla. Eddigi ismereteink szerint az egykorú úri konyha, a barokk főúri háztartás a fűszerként használt paprikát még nem ismeri.

A paprika ezzel a régi *törökbors*, továbbá egykorú erdélyi *pogánybors* nevével a magyarságnak hódoltságkori, illetőleg balkáni kapcsolataira utal. Maga a *paprika* szó a XVIII. század első felében bukkan föl, hogy hamarosan minden más magyar elnevezés csak tengjen mellette. Nemcsak a magyar nyelvterületen válik egyetemessé, hanem világszerte így nevezik, ahova csak a szegedi paprika eljut.

A paprika szó kétségtelenül a délszláv *papar* (= bors) kicsinyítő képzővel ellátott *paprika* alakjának átvétele. A délszláv szó viszont a görög-latin *peperi-piper* szóból származik, tehát már ott is jövevény és a Földközi-tenger melegebb világa felé mutat. A paprika elnevezés azután — mint már megjegyeztük — a magyar használatban válik egyetemessé, nemzetközi szóvá.

A paprika a mai értelemben szótározva először *Jambressich* András latin-horvát szótárában (1742) fordul elő. Mint később látni fogjuk, Szegeden is, Kalocsán is az 1748. évből származó egykorú följegyzésekben bukkan föl egyszerre. A XVIII. század folyamán jellemző a *Paprika* családnév feltűnése is Szegeden, továbbá a kalocsai paprikatájhoz tartozó Érsekcsanádon (1729). A Sárközben egyébként máig általános a *Paprika* családnév.

A paprikának más magyar tájakon előforduló elnevezéseiből bizonyos művelődéstörténeti tanulságok is kiolvashatók. Igen jellemző, hogy amíg az Alföldön és az ország belső vidékein a paprika szóként való használata egyetemesnek mondható, addig a peremtájakon a paprika mint szó még egészen friss jövevény és helyette leginkább a *bors*, illetőleg a borsot jelentő *piper* szó valamelyes alakja járja. Így a rendelkezésünkre álló adatok szerint Zalában a *pirosbors*, továbbá a *höelesbors* (= hüvelyes paprika), az Ormánságban a *tatárkabors*, de mellette Alsóbaranyában a *biber* (ehhez még Németboly vidékén németek, de részben magyarok ajkán is a *pfeferóni*), Naszvadon (Komárom) *veresbors*, az udvarhelyi székelyeknél *bors*, a moldvai csángóknál *veresbors* és *zöldbors*, a hétfalusi csángóknál és máshol *árdéj*, (a paprikát jelentő román *ardeiu* = 'tüzes, égető' átvétele), Erdély több vidékén *pipárka* (a román *piparca* átvétele). Ezt a felsorolást rendszeres gyűjtéssel még bizonyára gazdagon ki lehetne egészíteni. Annyi azonban így is bizonyos, hogy ezek az adatok megszakítatlan kapcsolatban vannak a magyar nyelvtörténet során kialakult és előbb már megemlített elnevezésekkel. Nyilván azonban azt is bizonyítják, hogy ezeket az Alföldhöz képest peremtájakat csak későbbben, főleg a XIX. század elején, Napóleon kontinentális zárzata, majd a nagy kolerajárvány (1831) idején a szükség hajtotta rá a rendszeresebb paprikafogyasztásra. Miután a hiányzó bors helyett fűszerezésre, borsozásra használják, egészen természetes, hogy borsnak, vörösborsnak nevezték. A XX. századra már a paprika szó is országszerte ismeretessé vált.

Feltűnő, hogy Erdély keleti vidékein román jövevénytípusokkal is illetik a paprikát. Nézetünk szerint az *ardej* és *pipárka* szavak használata megengedi a paprikának Moldvából, tehát a Magyar Alföld elkerülésével, közvetlen balkáni román közvetítéssel való behatolását is az erdélyi magyarság konyhájára. Ez természetesen még bizonyításra, további nyomo-

zásra szorul. A paprika egyébként ezeken a felsorolt helyeken sohasem terjed túl a háztáji termelés világán.

Egy újabb német kutató, *Storfer* fejtegetései szerint Kolumbus fölfedezése sok új, addig ismeretlen élvezeti szerrel ismertette meg az európai embert. Sokszor maga a név is átkerült, mint a mexikói eredetű csokoládé és a *mais* (= kukorica). A paprika íze hasonlít a borséhoz, ezért a hódító spanyolok *indián*, vagy *brazíliai borsnak* nevezték. Később Spanyolországból elterjedve, természetesen *spanyolbors* lett a neve. Hamarosan meghonosodott a dohánynal együtt a Balkánon is. Most már a *török-bors* nevet kapta, ahogy a kukoricáé viszont törökbúza lett.

Storfer tovább azt mondja, hogy a paprika francia neve *poivre de Cayenne*. Megvan azonban a francia szókincsben a *paprika* is, de nem fűszer értelemben. Ismeretes ugyanis a *baver dans le paprica* újabb zsargonkifejezés, ami szóról szóra ezt jelenti: paprikában nyálazni, vagyis nagyozni, lódítani. Az első világháború alatt egy francia frontújságnak *Bavons dans le paprica* (hazugságok, hárijánoskodások) volt a neve. Párizsban a titokban árusított illetlen képeket is paprikának hívják. Németországban a század elején a pajkos, szemérmetlen viccnek gyűjtőneve szintén *paprika* volt. Ezek a jelentésárnyalatok már a hazai paprika modern nemzetközi terjedésével függenek össze.

Végezetül megemlítjük, hogy egy röszei tudálékos névmagyarázat szerint a paprika jelentése nem más, mint *paprikató*, vagyis amitől a papír. E monda szerint ugyanis papok hozták be hazánkba, de erőssége miatt eleinte nem akart terjedni. Hogy kedvet keltsenek hozzá, ők kezdték enni, de közben ugyancsak könnyeztek. Innen a *paprikató*, ebből pedig a *paprika* elnevezés.

A paprika népszerűségét a *Paprika Jancsi*, a bábjáték egyik bohó alakja is bizonyítja. Egy régebbi, egyébként ismeretlen író, *Aszalay József* említi először (1855).

IRODALOM

A paprika külföldi elnevezéseiről *Hegi, Gustav*: *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*. München, é. n. 2556. 1. *Hangay Oktáv*: *A paprikáról*. Székesfehérvár, 1887. *Péchy Sándor*: *A paprika szó eredete*. Magyar Nyelvőr 1939.

A magyar szóanyagáról *Tóth Béla*: *Magyar ritkaságok*. Budapest, 1899:147. *Tolnai Vilmos*: *A paprika és a Paprika Jancsi*. Magyar Nyelvőr 1903. *Magyar-Kossa Gyula*: *Magyar Orvosi Emlékek*. III. Budapest, 1931:474. *Bedekovich Lajos*: *Pipárka*. Magyar Nyelv 1925. Továbbá *Gombocz Zoltán*—*Melich János*: *Magyar Etymológiai Szótár*. I. Budapest, 1914—1930 (*árgyé* címszó), *Szinnyei József*: *Magyar Tájszótár*. I—II. Budapest, 1893—1901 (főleg *bors* és *paprika* címszó). *Hegeújs Lajos*: *Moldvai csángó népmesék és beszélgetések*. Budapest, 1952:307. Ezenkívül saját gyűjtés.

2. A paprika elterjedése

A paprika őshazája, génközpontja *Amerika* és pedig *Bukasov* és *Vavilov* szovjet-orosz kutatók szerint pontosan *Délmexikó*, *Középamerika* és az *Antillák* szigetcsoportja. Ma már az egész világon elterjedt, ahol az éghajlati viszonyok termesztésének kedveznek.



Östörténetéről nem sokat tudunk. Ez azonban föltétlenül Amerikára utal. Így paprikamotívumot találtak egy indián ruha tökéletesen kidolgozott hímzésén, amelyet a szakértők mintegy kétezer évesnek tartanak. A Peruban végzett régészeti ásatások, kutatások, sírleletek tanúsága szerint orvosság gyanánt is már régóta ismerték, de fűszerként is. A régi olmec, toltek, azték törzsek egyaránt kiterjedten termelték és fogyasztották a paprikát.

Mint ismeretes, Kolumbusz Kristófot jelentős mértékben az a megfontolás vezette, hogy a tengeren rövidebb utat keressen a keletindiai fűszerek megközelítésére és szállítására. Amikor a fölfedező a nyugat-indiai szigeteken meglátták a bennszülött indiánok paprikaföldjeit, úgy gondolták, hogy újabb, eddig ismeretlen indiai fűszerre bukkantak. Ezért van az, hogy a paprikát sokszor szokták *indiai bors* néven is emlegetni. Az első, európai embertől származó híradás *Petrus Martyr* híres humanista írótól származik, aki 1493 táján arról értesít, hogy Kolumbusz olyan borsot hozott haza magával, amely csípősebb a kaukázusínál. Egy évvel később pedig Kolumbusz hajóorvosa, *Chanca* számol be az új fűszerről spanyol előkelőségekhez írott leveleiben. A mag egyébként hamarosan Spanyolországba is átkerül.

Ezek még inkább anekdotikus jellegű feljegyzések. Az első részletes jellemzés Gonzalo Fernandez de *Oviedo* művében (Sumario de la natural y general istoria de las Indias. Toledo, 1526) található. Alapvető korai munka, amely Délamerika paprikakultúráját is tárgyalja, Joseph de *Acosta* tollából származik (Historia natural y moral de las Indias. Sevilla, 1590). Sajátságos, hogy egyetlen más amerikai eredetű növényről, még a krumpliról és dohányról sincsenek olyan korai följegyzéseink, mint éppen a paprikáról.

Adataink szerint a paprika Spanyolországba már az 1493. évben, Angliába 1548 körül, Középeurópába 1570 táján kerül át. Amíg a paprika botanikai, növényrendszertani vonatkozásait már szépen kidolgozták (Fingerhuth, Irish és mások, továbbá a magyar Augusztin Béla és Mándy György), addig gazdaságtörténetének, egyetemes néprajzának modern feldolgozása még nagyon hiányzik.

A paprika általában mindenütt ott terem meg, ahol a szőlő és kukorica még megéri.

A paprikát maig termelik Amerikában, de a magyar paprikakultúrának még a nyomába sem tud érni. A jamaikai ültetvényesek számos fajtáját ismerik és a *mandran* nevű trópusi lázbetegség ellen használt italba vegyítik.

Brazíliában érdekes készítmény, hogy több érett paprikahüvelyt raknak egy jókora fazékba rétegenként búzalisztrel felváltva. A megtelt fazekat kenyérsütés után beteszik a kemencébe és ha pár óra múlva a paprikát megszáradt, ismét kiveszik. A lisztől megtisztított és zöld részeitől megfosztott paprikát ezután finomra megtörik. Ebből a fűszerporból mintegy 4 dekát kevernek 1/2 liter vízhez és annyi kovásszal és vízzel, amennyi a keléshez szükséges, tésztává gyúrnak. Most kis lepénykéket sodornak belőle és megsütik. A felületesen megsütött lepénykéket hosszúkás szeletekre vagdalják. Most a szeleteket vagy egészben teszik el, vagy pedig

morzsává reszelik, megszitálják és jól záródó dobozokban raktározzák el. Ez a *pepper-pot*, amelyet az angolszászok különösen kedvelnek. Puffasztó ételeknél, de borjúnál és csirkénél is az emésztés előmozdítására szolgál.

A perui Cuzco, Lima piacain paprikaport (aji dulce) árulnak.

Az Egyesült Államokban Texas, Florida, Colorado és Kalifornia indiánjai háziiparszerűen termelnek paprikát, amelyet felfűzve piacon is árulnak. Leginkább hentesáruba teszik. Érdekesnek tartjuk megemlíteni, hogy egy *Dénes* nevű horgosi paprikakereskedő az 1941. évi események után Amerikába szökött és ott Louisiana államban 100 hold földön a szegedi paprikakultúra meghonosításával kísérletezett. Munkája azonban állítólag nem vezetett eredményre.

Az amerikai paprikatermelés főhelye Chile, amelynek csúnya, színtelen, íztelen, de rendkívül olcsó paprikáját főleg az Egyesült Államok konzervipara használja el. Szakértők szerint az USA szükségleteinek $\frac{1}{4}$ részét Chiléből fődözi.

A spanyol, részben portugál paprikakultúra közvetlen hatása alatt áll a Verdefoki-szigetek paprikatermelése, ahol cukornád- és banánültetvények között terem. Világos, hogy Délfranciaország, Olaszország egyébként nem jelentős paprikatermelése is az ibériai félszigetről terjedt el. Szintén innen hatolt be Afrikába is.

Nem valószínű, hogy a paprika őshazája Afrika lenne, mint egyesek régebben hitték. *Schweinfurth*, a híres Afrika-utazó írja, hogy a kongó négerek a paprikát nem fűszernek, hanem nyílméregnek használták, amellyel a gazdag núbiai elefántcsontkereskedőket terítették le. A paprika előfordul az északafrikai oázisokban, továbbá Szudánban, Egyiptomban, Abesszíniában, ahol a különböző törzsek szívesen termesztik. Érdekes, hogy a kabilok a megszáritott sáskákat megpaprikázva fogyasztják. Tuniszban a legerősebb paprikát kedvelik. A trópusi Afrikában számos néger törzs termeli. Egyes törzsek főzeléket készítenek belőle, mások fűszerként használják, ismét mások *Livingstone* szerint a húst paprikamártásban konzerválják.

A paprikát a XVII. században Pernambucoból portugálok honosítják meg Keletindióban és a délkeletázsiai fűszerszigeteken. Itt annyira általánossá vált, hogy egyes kutatók, így a magyar *Hangay* Oktáv is a paprika ázsiai őshonosságát vitatták, pedig már itteni neve, a máig használatos *chilli* (= csilei fűszer) is Amerikára utal. Itt jegyezzük meg, hogy a legerősebb paprikafajtának világszerte, így Spanyolországban is *chilli* a nemzetközi neve.

Keletindióban a paprikamagot együtt vetik a szantálmagvakkal, hogy a paprikatövek később árnyékoljanak a szantálbokrokra, amelyek egyébként a paprika gyökérzetéből is táplálkoznak. Jellemző, hogy a paprika nem szerepel a hindu szent könyvekben, a Védákban, tehát bizonyos kultikus ételeket nem szabad vele ízesíteni, hithű hindu nép nem él vele. Ez is bizonyítja, hogy a paprika Indiában is kései kultúrnövény, jövevény. Vadon is terem.

A paprika a Szunda-szigeteken is kedvelt fűszer. Az a hiedelem, hogy a rossz hangulatot lehet vele elűzni.

A paprika Kínában sem ismeretlen. A kínai paprika (chuen-ciao) hüvelye apró, íze igen erős. Az ételbe vagy hüvelyestől főzik bele, vagy mozsárban nagyjából megtörik és fűszerként használják. Állítólag a magyar misszionáriusok azért voltak népszerűbbek a kínaiak előtt, mert nem irtóztak az erős paprikától, mint más nemzetek fiai. Japánban és Koreában is fűszerként használják.

Észak ausztráliában és az ausztráliai szigetvilágban bevándorlók honosították meg a paprikát. Szamoa szigetén a hüvelyeket a *kava* nevű bódító italba főzik bele, de nyakláncot, táncövet is fűznek belőle. A Fidzsi-szigetek emberevői még 1860 táján is paprikával fűszerezték áldozataik húsát.

*

Ami végül a paprika európai gyökérverését illeti, itt két utat világosan megkülönböztethetünk. Egyrészt már korán, a XVI. század második felében dísznövényként terjed el a barokk Európában, amelynek virág-szeretete, kertművészete ekkor válik tudatossá: nemes humanista passzióvá és külön tudománnyá. Másfelől a Földközi-tengeren át meghonosodik a török irodalomban, így Kisásziában, Arábiában és ami bennünket különösen érdekel, a Balkánon, hazánkban is. Nem véletlen, hogy a szláv eredetű *paprika* szó a görögből került át. Az sem véletlen, hogy több nép, köztük sokáig mi is, *törökbors* néven is ismerte.

A paprika első magyarországi föltűnéséről már a XVI. századból vannak adataink. Ismeretes, hogy ennek a kornak gazdag főurai nagy érdeklődést tanúsítottak a különleges növények, virágok iránt és kertjeikbe iparkodtak a legváltozatosabb és legritkább fajtákat megszerezni. Emlékeztünk a kor egyik legnagyobb szenvedélyére, a tulipánkultuszra, amely Keletről, török közvetítéssel jutott el hozzánk és Európa más részeibe, főleg Hollandiába. Természetesen az Újvilágnak, a nemrég fölfedezett Amerikának növényzete iránt is nagy az érdeklődés.

A század derekán egy gazdag nemesasszonynak, *Széchy* Margitnak kertjeiben a legritkább fákat és virágokat meg lehetett találni. Még külföldi fejedelmek is kértek tőle magot, vagy palántát. Eddigi ismereteink szerint ő a legelső († 1570), aki kertjében paprikát is termelt és vörös törökbors néven emlegette. A másik adat csak kevéssel későbbi (1579), amikor *Clusius*, a híres francia botanikus juttatott paprikát *Batthyány* Boldizsárnak kertjébe. Ez a magyar főúr, éppúgy mint *Széchy* Margit, lelkes műkedvelő kertész volt, aki a paprikában még nem a fűszert, hanem a ritka növényt látta. A paprika exotikus dísznövényként, tehát már a XVI. században ott virult a barokk kertekben, vagy főúri otthonok virágcserepeiben. Ennek azonban inkább csak művelődéstörténeti jelentősége van, mert a paprika hazánkat fűszernövényként igazában először csak a XVIII. század folyamán, a Balkán felől hódítja meg és eleinte az egyszerűbb nép fogyasztja. Feltűnő, hogy az ételeiről és fűszereiről oly híres magyar konyha a XVII. és jórészen a XVIII. században sem él a paprikával. Régi szakácskönyveink mit sem tudnak róla.

Hogyan és mikor terjedt el a paprika népünk körében, világosan és pontosan még nem tudjuk. A XVIII. század első felében egyszerre sok hazai adat bukkan föl, amely a Balkánra mutat, a kezdet azonban homályos előttünk. Kiváló kutatónk, *Rapaics* Raymund azt állítja, hogy a Balkán felől betelepült bolgárok hozták volna magukkal az Alföldre. Kétségtelen, hogy a bolgároknak ősidőktől fogva fejlett kertészkedő hajlamuk van és hazájukban máig foglalkoznak a paprikával. Kétségtelen az is, hogy egyik csoportjuk éppen Szeged szomszédságában, a torontáli *Öbessenyőn* telepedett le. Itt csak annyit jegyzünk meg, hogy *Rapaics* föltevése érdekes, sőt lehetséges, de közelebbi adatok híján mégsem bizonyos.

Hasonló a helyzet a bunyevácokkal is, akik már a török hódoltság idején felvándoroltak a Balkánról és megtelepedtek a Bácskában. A XVIII. század első felében, tehát éppen a paprika föltűnése idejében eljutottak a két ősi paprikatermelő város, Szeged és Kalocsa vidékére is. Itt is azt kell azonban mondanunk, hogy megfelelő adatok⁹ híján a kérdést nem lehet a bunyevácok javára sem eldönteni. Hasonló megfontolások alapján kell elvetnünk a szerbek közvetítését is. A bunyevácok (esetleg szerbek) közvetítő szerepével kapcsolatban az is nagy baj, hogy semmi nyoma annak, hogy eredeti hazájukban egyidejűleg foglalkoztak volna a paprika termelésével.

A magunk részéről még egy föltevést kockáztatunk meg, amely szintén lehetséges, de közvetlen bizonyítékok híján ez sem tarthat föltétlen hitelességre számot. Szeged történetéből tudjuk azt, hogy az alsóvárosi franciskánus kolostor a török hódoltság idején hatalmas missziós területnek középpontja, amelynek köre egész Délmagyarországra kiterjedt. A barátok a népnek nemcsak papjai, hanem tanítómesterei, sőt orvosai is ebben az időben. Erről könyvtáruknak számtalan egykorú orvosi szakkönyve is tanuskodik. Tudjuk azt is, hogy a szegedi kolostornak valamikor hatalmas kertje volt, amely gyógyító füvekben, exotikus növényekben, hatalmas fákbán egyaránt bővelkedett. Egyáltalában nem lehetetlen tehát, hogy ők plántálták be török földről, a Balkánról és ismertették meg az alsóvárosiakkal, a paprikatermelés későbbi nagy mestereivel. Tudjuk, hogy ezekben a századokban különösen a hideglelés (malária) tizedelte népünket és éppen ennek orvossága, csillapító szere gyanánt tűnik föl a paprika.

A paprika meghonosodásának kérdését még a jövő kutatásnak kell megoldania.

IRODALOM

E fejezet külföldi művelődéstörténeti és néprajzi anyagának összeállításában a következő munkák éppenséggel nem rendszeres adataira támaszkodunk: *Hangay* Oktáv: *A paprikáról*. Székesfehérvár, 1887. *Augustin* Béla: *Historisch-kritische und anatomisch-entwicklungsgeschichtliche Untersuchungen über den Paprika*. Németbogsán, 1907. *Tschirch—Lippmann*: *Allgemeine Pharmakognosie*. Leipzig, 1933. *Boss-well*, R. Victor: *Our Vegetable Travelers*. The National Geographic Magazine 1949. Merítettünk *Reitzer* Miklós személyes amerikai tapasztalataiból is. Néhány adat található még *Mándy György*: *A paprika alaktana, mint a fajtaleírás alapja*. A Magyar Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Közleményei X. 1945. *Rapaics* Raymund: *A magyarság virágai*. Budapest, 1932.

3. Őrlés

Amikor a paprika kezdett a háziipar, illetőleg a házi szükségletek hagyományain túl is fejlődni, akkor a szükségszerűen jelentkező munkamegosztásból a régi nagyhirű szegedi malomipar is hamarosan kivette a részét. A paprika porrátorése már nem a kezdeti famozsárban, nem is a későbbi külűben történik, hanem a múlt század derekától kezdve a tiszai vízi malmokban, de elenyésző mértékben a száraz- és szélmalomokban is. Ez a folyamat a szegedi paprika országos népszerűségének állandó fokozásával bontakozik ki, amikor is mind nagyobb szükségletek kielégítéséről kell gondoskodni. A paprikatorés eredeti technikái tehát már korszerűtlennek, hosszadalmasnak és fárasztónak, kevéssé jövedelmezőnek bizonyulnak.

Ennek az újonnan jelentkező szükségletnek az elvégzésére vállalkoznak a vízimalmok. A változás megértéséhez el kell mondanunk, hogy a lisztőrlő vízimalmok már nem tudnak a gőzmalomoknak az ötvenes években kezdődő versenyével lépést tartani. Jelentőségük itt fokozatosan hanyatlik. A századforduló tájáig azonban éppen azzal biztosítják fennmaradásukat, hogy áttérnek a paprikaőrlésre, ami azután a régi patriarchális termelés módok bomlásával, illetőleg tökéletesítésével, meggyorsításával, az őrlésben a mozsár és külű feladásával jár együtt.

A vízimalmokon két pár kő volt, de a Tisza lassú sodra miatt rendszeren csak egy pár működött. A tél kivételével egész esztendőn át őröltek. Főleg ősszel volt sok munka, ilyenkor éjjel-nappal dolgoztak. A napi őrlési eredmény 40—50 font körül mozgott. Vámért őröltek. A vízimalmok réve rendes vízállás idején a Tisza innenső partján, a Boszorkányszigettől kissé északra volt, alacsony vízálláskor pedig délre, a régi szabályozás előtti kanyarnál, de a túlsó parton. Ilyenkor a révből hajón szállították az örölnivalót, továbbá a szításokat is a malomba. Hasonlóképpen a megőrölt paprikát is ladikon vontatták a révbe, ahonnan azután kocsin, vagy talicskán szállította el a gazdája. A molnár sokszor nehezen hallotta meg, vagy éppen nem akarta meghallani a csónakért való kiabálást. Bizonyára innen van ez a mai is használatos tréfás szólásmód: *nagyot hall, mint ősszel a mólnár* (= elereszti a kérő szót a füle mellett). Egyébként mindenki annak a molnárnak a nevét kiáltozta, akihez éppen készült.

A vízimalmokban való őrlésnek jellegzetes sajátága volt, hogy a körül lefolyó paprika apraját, porát kiszitálták és csak azt öntötték újra fel, ami még további őrlésre szorult. Ez szükségszerűen négyszer is megismétlődött. A szítálás sűrűyukú *lángszita*, másnéven *lőszőrszita* segítségével történt, amely a puhát átejtette, de a nagyobb szemcséket felfogta. Ezeket fölöntöbe, vékába gyűjtötték és újra felvitték a garatra. Ezt többször is megismételték, amíg jónak nem találták. Közben természetesen az örölnivaló arányosan fogyott. Végül ki is maradt néhány fontra való paprika, amelyet a malom még mindig nem tudott puhára őrölni, de amelyet már nem volt érdemes felönteni. Ezt az őröltető hazavitte és otthon esetleg még mozsárban törte.

A kiszitált paprikapornak — mint más vonatkozásban is már említettük — *láng, lángpaprika* volt a neve, amely azonban nagyfokú csipőssége,

maró íze miatt nem örvendett széleskörű keresletnek. Ellenben az apróra, de nem porráőrölt *csörmő* (= törmelékes, aprószemű őrlt paprika) mind finomabb ízénél, dúsabb olajtartalmánál, mind pedig kellemes piros színénél fogva igen kapós volt.

A vízimalmoknak nagy hátrányuk volt, hogy télidőben, a paprika-örlésnek éppen a legnagyobb évadján nem tudtak dolgozni. Ilyenkor a szárazmalmokban való örlésre is sor került, amelyekben az örlési energiát tudvalevőleg befogott, körbenjáró ló szolgáltatta. Előfordult, hogy a későbbi időkben a hajtásra itt kis kazánt is alkalmaztak, így a Hattyas-sor 31. számú ház alatt Dobó Antal, ismertebben Kiss Tóni malmában, aki azután szintén a Hattyas-soron modern gőzmalmot is épített. A malmoknak fokozódó versenyében azonban a századforduló körül a vízimalom is lemaradt és a géperővel hajtott modern paprikamalom lett a győztes. Ez már a paprika kapitalista korszakát, nemzetközi árucikké válását jelenti. Egyébként híresebb paprikaőrölő vízimolnárok voltak: Csonka (Bukusza) Vince, Csonka (Bukusza) Ignác, a nagyhírű bőrdudás, Katona Antal, Peregi Mihály, Varga (Gardi) József, Szántó Ferenc és mások.

A termelés, feldolgozás és a piacon, vásárokon való értékesítés még egy ideig megmarad a családi élet munkakörén belül, tehát szinte csak az örlés önállósul. A vasúti és postai közlekedés kibontakozása azután lassan szűkebb térre szorítja, fölöslegessé teszi a vásározást, a batyuzó kereskedelmet (amely Kalocsán még mélyen a XX. századba nyúlik), a feldolgozás új technikája, a hasítás pedig szükségessé teszi a paprika feldolgozásának önálló háziipari ággá való fejlődését. Ez a megoszlás természetesen a malomiparnak még továbbá elkülönülését és technikai fejlődését vonja maga után és már az 1859. évben, de lényegében mégis 1876-ban megkezdődik a paprika gőzmalmi örlése és egyben a modern gépcivilizáció első komoly hódítása a paprika zárt világában. Amíg a vízimalmok akárhányszor csak családi munkamegosztást jelentenek, vagyis az asszony csi-pödi és az örlésre feldolgozza a paprikát, ura meg a maguk vízimalmában megőrli, addig most már — ha vannak is még átmeneti formák, nevezetesen, hogy a gőzmalom gazdájának felesége még foglalkozik a paprika feldolgozásával is — nincs megállás egészen a paprikamalom teljesen önálló és differenciált, korszerű szakmai színvonalon dolgozó típusának kibontakozásáig.

A modern paprikamalom már jellegzetesen tökécs vállalkozás, amelyben a szakértelmet nem a gazda, hanem azok az alkalmazottak, molnárok képviselik, akik egyenesen a vízimalmok világából jöttek ide a gőzmalmi örlés körébe, magukkal hozván természetesen magasfokú szakmai kultúrájukat is. Alig egy-két vízimolnár jutott el odáig, hogy egyúttal modern malomipari vállalkozó is legyen belőle. Erre a kapitalista áthajlásra legjobb példa a vasiiparban dolgozó Pálffy Testvérek működése, továbbá a gőzmalmossá vált Dobóczky Mihály jómódú szűcsmester vállalkozása.

Mint már máshol említettük, először a Pálffy Testvérek ismerték fel a paprika gépipari feldolgozásának modern jelentőségét (1859), mégis Dobóczky Mihály volt az, akinek kezdeményezése maradandóbb hatású lett. Most is fennálló paprikaőrölő gőzmalmát Alsóvároson, a mai Szabadság-téren alapította (1876), amely a legújabb időkig vejenek, Szécsi Ist-

vánnak és utódainak kezén működött. Az első időkben bizony még garabolyonként, kosaranként is vitték az örölnivalót, mert akkor a paprikának őrlés alá készítése még kemencében történt, nem pedig a modernebb szárítóban. Mázsaszámra még alig szárítottak. Volt azonban már olyan, aki két kemencét is készítettett, hogy így többet keressen. Jellemző, hogy Dobóczky malmát a vízimolnárok éjszakának idején többször is felgyújtották, mert az újszerű versenyt veszedelmesnek érezték. Tudtunkra az egyetlen vízimolnár, aki gőzmalmot is alapított és aki ott egyúttal hosszú ideig főmolnárként is működött, Perégi Mihály volt. A többi malom mind tőkés vállalkozásként született meg. Csak a legutóbbi évtizedekben akadt néhány főmolnár, akinek sikerült kisebb vállalatot alapítania.

Ezek a gőzerővel hajtott paprikamalmok kezdetben bizony nagyon egyszerűek voltak, csak 3—4 pár kőre működtek és minőségre nem mindig érték el a vízimalmok legjobb teljesítményeit. Csak a lassú technikai fejlődés, így főleg a malom belső elkülönülése teszi a minőségi őrlést lehetővé. A hasítás egyetemessé válása következtében elsőrangú ún. édesnemes fajtákat készítenek, amelyeknek számára különleges malomkópárokat szerelnek föl. Ezeknek *édöskű* a neve, a silányabb csipódott paprikából való készítményeket viszont az *erösküvön* őrlik meg. Néha az eröskő a padlásra kerül föl. A fejlődés később, századunk elején a malomtuladnosok versenye és a kikészítők fokozódó igénye következtében egy vállalaton belül is még további, helyiség szerint való elkülönüléshez vezetett. Külön helyiségben, sokszor külön személyzettel működött a legmodernebbül felszerelt *édösmalom*, illetőleg az előbbinek elavult eszközeit öröklött *erösmalom*. Külön dolgoztak tehát az *édösmolnárok* is, az *erösmolnárok* is. Erre azért volt szükség, hogy az édespaprika minőségi kiválóságát ne rontsa le a közös helyiségben óhatatlanul kavargó malompor, amelynek összetételében és hatásában éppen a silányabb minőségek válnak mindig uralkodóvá. Itt kell megemlítenünk, hogy a paprikaőrlés alább részletelesen jellemzendő kivételes szegedi színvonala ellenére sem mondható az őrlési technika a modern táplálkozási követelmények szempontjából egészen kielégítőnek. Az őrlés mai fejlettségi fokán is a paprikának éppen legértékesebb, vitaminban leggazdagabb elemei illannak el, vesznek a keletkező magas hőfok következtében kárba. Ezen csak majd a mélyhűtéssel történő őrlés fog segíteni. Egy azonban mindenképpen bizonyos: az adott technikai viszonyok és adottságok között a szegedi paprikamolnárok utolérhetetlen tökéletességre fejlesztették a paprika őrlését. Ők az anyagban rejlő lehetőségeknek, az ízek és színek érvényesítésének világviszonylatban is egyedülálló mesterei. Annak ellenére azonban, hogy paprikamolnárijaink ilyen kivételes szakmai színvonalra jutottak, ipartörvényeink értelmében mégsem lehettek molnármesterek, tehát képesítéshez kötött iparosok, mert rajzkészségüket nem találták kielégítőnek. Egyébként az őrléssel és egyáltalán a paprikával, malommal kapcsolatos más területeken, így a kőműves- és ácsmunkában, kőfaragásban, gépkezelésben és szerelésben, kalkulációban és üzemtervek készítésében is teljesen otthonosak. Máig megmaradtak tehát a háziipar hagyományos keretei között, ami a főmolnár és alárendeltjei közötti meleg, családi kapcsolatban is kifejezésre jut. Azt a sokszor tekintélyes mellékjövedelmet, amely a főmolnárt

régebben illetve, a legtöbben megosztották dolgozó társaikkal, a felhordókkal és garatosokkal, tehát a molnárlegényekkel és inasokkal. Tudományukat, tapasztalataikat is készségesen átadják nekik. A főmolnárok, molnárok és kikészítők keresztnévükön szokták szólítani egymást. A kikészítők különösen a főmolnárokat lakodalmaikba is meghívták.

Megemlíthetjük, hogy a leghíresebb és legnagyobb nevelőhatású szegedi idősebb molnárnemzedék (ifj. Katona Antal, Pereg Mihály, ifj. Csonka Vince, Kispéter Pál, Kéri Imre, Rozsi József, stb.) jórésze még a vizimalomban kezdte pályáját, ahonnan magasfokú szakmai hagyományt, fölényes anyagismeretet (nekik maguknak is volt és van paprikaföldjük, szüleik és feleségük sokszor foglalkoztak kikészítéssel), fejlett gyakorlati tudást, így a malomkö választásának és vágásának fortélyait, kiművelt szókincset hozott magával a gőzmalmok világába.

Bár vizimalmokban egészen a század végéig örültek, a gőzmalmok a paprikafogyasztás fokozatos növekedésével hamarosan elsöprik az összes régi technikákat. Már századunkban terjed el a szívógázzal hajtott, később pedig a villanyerőre berendezett paprikamalom. Mindjárt megjegyezhetjük azonban, hogy a paprika hőskorát idéző külű, tehát éppen a legkezdetlegesebb törőeszköz napjainkig ismeretes. Ennek oka a két világháború állami korlátozásaiban és ellenőrzéseiben keresendő.

A szegedi paprikamolnárok egyedülálló szakmai hírnevét az is bizonyítja, hogy a század elején Kotányi Jánosnak elsősorban reklámcélokból alapított bécsi paprikamalmában szegedi molnárok (Rozsi Lajos, Turu István) és szakmunkások dolgoztak. Ennél is lényegesebb azonban, hogy az első világháború után, amikor az utódállamok az önellátás érdekében is foglalkozni kezdenek a paprikatermeléssel, nemcsak a mezőgazdasági munkára hívnak meg szegedieket, hanem tekintélyes bérért szegedi paprikamolnárokat fogadnak. Így Jugoszláviában, *Horgoson* a paprikaörlést az alsóvárosi Nacsá Ádám alapítja meg. Romániában az *Érmelléken*, továbbá *Pécska* és *Temesvár* környékén az alsóvárosi Nagy Mihály, Csehszlovákiában *Ersekújvár* vidékén a szentmihályteleki Varga Vince (Anyala), Vass József, Varga József (Deáki), Fejes József (Alsójattó) végez úttörő és irányító munkát. Említsük meg, hogy a harmincas években *Bulgária* akarta a legkiválóbb szegedi paprikamolnárok egyikét, Nagy Istvánt elhódítani, aki azonban visszautasította az igen kedvező ajánlatot. A fiatalabb nemzedékből főleg Fodor József rátermettségét dicsérik.

Vegyük ehhez még hozzá, hogy a *kalocsavidéki* paprikaörlés egészen a húszas évekig elmaradt és jelentéktelen volt. Mint máshol már kifejtettük, az itt termett paprikát régebben tágabb lelkiismeretű szegedi kikészítők felvásárolták és szegedi terméssel összeörölve, szegedi paprika gyanánt adták el. Itt az örlés csak akkor lendül fel, amikor egy Kalocsára költözött szegedi paprikakereskedő, Merkler Lajos buzgólkodására szegedi paprikamolnárokat kezdenek alkalmazni. A legújabb időkig, sőt jelenleg is *Kalocsa*, *Fajsz*, *Bátya*, *Sükösd*, *Bogyiszló* malmaiban szegediek a főmolnárok, akik közül Ábrahám Fúrús András, ifj. Kispéter Pál, Papp Lőrinc, Csóti Ferenc, Nagy Mihály, Süli Illés, Juhász Mihály és mások váltak ki. A húszas években rövid ideig *Hódmezővásárhelyen* is volt paprikamalom, amelyben természetesen szintén szegediek dolgoztak.

A paprikamolnároknak ezt a nagyarányú elrajzását a kivételes szakmai készség mellett a pálya viszonylagos telítettsége idézte elő. A fiatalabb molnároknak aránylag sokáig kellett a *főhordó* (felhordó) néven emlegetett molnárlegény munkakörével megelégedniök és így jövőjük érdekében rákényszerültek arra, hogy a szegedi szülőföldet elhagyják. Egyrészüknél — de nem a felsoroltaknál — még egy másik körülmény is közrejátszott: a paprikamolnároknak jelentékeny mellékkeresetük is volt (malompor, mérlegelés, stb.), a kikészítőktől sok borraalót kaptak, hogy gondosabb munkát végezzenek. Ez a viszonylagos jólét azután egyeseket könnyelmű életre csábított. Hiába voltak egyébként jó szakmunkások, idehaza sűrűn kellett a helyüket cserélniök. A fentebb említett helységekre és vidékekre jó bérrel fogadták meg őket és előéletük, főleg az utódállamok vállalkozóit nem érdekelte, hanem csak a tudományuk. Hozzátehetjük azonban, hogy legtöbbjük az új környezetben emberként is szépen megállotta a helyét.

*

A paprikamalom megépítése természetesen nagy gonddal történik. A nehéz gépalkatrészek beszerelése párhuzamosan folyik az építkezéssel. A famunkákat, különösen a *kúpad* összeállítását a főmolnár irányításával helybeli ácsok, asztalosok kipróbált szakmai hagyományaik alapján végzik. Minthogy a malomhelyiségben ezideig még a legnagyobb hidegben sem fűtenek, szükség volt arra, hogy a tetőzet alatt hőszigetelés céljából padlást is készítsenek. Ez a *malompallás*, amelyre azonban tűzbiztonsági okokból alig tesznek valamit. Egy-egy fehérre meszelt malomhelyiségben 10—14 pár kő működik. Ennél több mellett a főmolnár már nem tudna minőségi teljesítményt nyújtani.

A malomkö beszerzése olykor a kifejtés helyén, főleg Sárospatakon, Alsózsoltán, Nagymuzsalyban a főmolnár személyes válogatása alapján történik. Itt azonban még csak nagyjából faragják ki. A gondos kidolgozásra mindig idehaza, Szegeden kerül sor. A köveket valamikor a tiszai lápokon eresztették le. Később a vasúti szállítás vált általánossá. Az újabb évtizedekben már egy malomköleřakat (Pollák-cég, Alföldi u.) is volt Szegeden. A vásárlás személyes válogatással itt történt. Utána kifaragták a köveket. Főleg Vig és Virág kőfaragók készségét szokták emlegetni. A faragókat egyébként a főmolnárok irányítják, akik közül sokan maguk is tudnak faragni és a végső simításokat mindig ők végzik.

A malomkö, szokottabban *paprikakő*, vagy egyszerűen csak *kő* két részből áll. Az *alsókő*, ritkábban *aljkő* mozdulatlan és a *kúpad* megfelelően elkészített részébe van szerelve, amelynek *kűfészök*, *kűtartóvas* a neve. A kűfészekben látható három *ódalcsavar* az alsókő megrögzítésére, továbbá három *emelőcsavar* az alsókő vízszintbe hozására és a hátalás megkopásával szükségessé váló megemelésre. Az emelőcsavarokat a kűfészek alatt háromszögletű vasváz tartja össze. Vízi malmokban és régebbi gőzmalmokban az alsókő lapos fakorongon állott. Ezt *fakoszorú*, *koszorúfa* néven emlegették. A *főlsőkő*, ritkán *forgókő* mozog és kiemelhető. A tetején néhány üreget vágnak — ez az *éggyenlítő*, *éggyenlítőluk* — amelybe

szükség esetén ólmot öntenek, hogy a kő nyomását egyenletessé tegyék vele. Az új köveket *balancírozzák*, más szóval *lémázsálják*, *bejáratják*, hogy munkájuk egyenletes, kifogástalan legyen. Azt is mondják, hogy a kövek *összekopnak*, vagyis őrlőlapjaik egyenletessé válón alkalmasak a kifogástalan őrlésre.

Mindkét kő számos darabból áll. Az ilyen kőnek *rakottkő* neve is hallható, mert régebben előfordult az *egybevalókő*, másképpen *tótkő*, *daraskő* is, amely egyetlen darabból volt kifaragva. Azoknak a kötőbököknek, amelyekből a kő külső övezetét összerakják, *karó*, *tuskó*, legszokottabban *tőke* a neve. Alakjuk nagyjából szabályos trapézra emlékeztet. A vásárlásnál, illetőleg összeállításnál arra nagyon vigyáznak, hogy lehetőség szerint egyforma keménységű tőkéek kerüljenek össze, mert csak így biztosítható az őrlés egyenletessége. Ezt tapasztalt molnár már ránézésből is meg tudja állapítani. Egy-egy kő 10—12, egy kőpár tehát 20—24 tőkéből áll, amelyeket az összeillesztés után kavicsos gipsszel ragasztanak a *szívkő* széléhez, illetőleg egymáshoz. A szívköhöz ragasztott tőkéket kívülről egy vasfoglalat, a 4—5 cm széles, 1 cm vastag *kúkarika*, *kúabrincs* is védi a széthullástól.

A szívkö, másképpen *kűmejj*, *mejj* (= mell) az alsó- és felsőkőnek rendszeren egy darabból álló belső hengergyűrűje, amely 20—24 cm szélességű és a még ismertetendő *őrlőlap*, *platt* összetartására, annak mintegy keretétül szolgál: a tőkéek ugyanis ehhez vannak cementezve. Felülete nem vízszintes folytatása az őrlőlapnak, hanem innen mintegy 14—20 cm-nyire lejt a *külükak* felé, amelyeknek átmérője egyébként 30—32 cm. A két kötől így közbezárt lencsealakú belső térségnek, a tulajdonképpeni szívkönek az a rendeltetése, hogy a kisgaratból lehulló őrlőnivalót a *kotróvella*, *kihajítóvella* segítségével a kőlapok közé továbbítsa. A kőmell az utóbbi évtizedek újítása, amelyet a csemegepaprika őrlése kívánt meg.

A kövekkel kapcsolatban szükséges még megjegyeznünk, hogy sem az alsó-, sem a felsőkő nem teljes egészében van terméskőből kifaragva. Csak a szívkö és a tőkéek ilyenek, tehát az a rész, a kőnek az a lapja, oldala, amelyen az őrlés közvetlenül történik. A szívkö, továbbá a szívköhöz illesztett és egymáshoz ragasztott tőkéek kidolgozatlan és egyenetlen hátlapját úgy egyenlítik ki, hogy cementet öntenek bele. Ezenkívül még a cementtel meg is vastagítják, hogy a kő az őrlés érdekében nehezebb legyen. Ez a kiegészítés a *hátalás*, amelyet még egy 12 cm széles vasabroncs, vagyis a *hátaláskarika*, másképpen *hátallókarika*, *hátallóabrincs* is összetart. Mindezt még a malomkőipar készíti el. Ha azonban esetleg már használat közben válik el a hátalás a kötől, akkor a molnárok végzik az összeragasztásnak munkáját. Ilyenkor a kő egészen új hátalást kap. Miután a cementnek fajsúlya nagyobb a terméskőénél, világos, hogy a malomkő megnehezítésében és így az őrlésben a hátalásnak jelentősége van.

Ha az alsókő már nagyon megkopott és már sem a rászállítókerékkel, sem az emelővillák segítségével nem lehet már emelni, akkor az emelőcsavarokkal emelik feljebb, hogy még használni lehessen. Ha már nagyon elkopik, akkor új hátat kell készíteni.

Az így meghátalt, használatra kész kövek átmérője régen 36, most 42 coll (= 111 cm, A 48 collos nem vált be, a Tisza-malom kísérletezett

vele). Vastagságuk 38—40 cm, a percenkénti forgási sebesség 270—290 fordulat. A fordulatszámok fokozása a minőség javulását idézte elő. A felsőkö súly 250—300 kg, az alsó valamivel könnyebb.

Az alsókö felső és a felsőkö alsó lapján, vagyis a két egymásra illesztett kő surlódási felületén *levegőcsatornák* vannak. Egy-egy csatorna, népiesen *rémis*, *rémös* 10—12 mm mélységű (mélyebbre nem szabad vésni, mert *kiszór*, azaz kiereszti az őrlendő paprikát), a kő külső kerületéből kiindulva 7 cm, majd befelé haladva fokozatosan 4 cm szélességűvé szűkülő 12 vájat a felszínen, amely a forgás irányában 45°-ra hajlik el. Erős paprika őrléséhez kevesebb vájat is elégséges. Az őrlő felületet, de főleg két rémis közé eső részeit *plat*, *kűlap* néven is emlegetik. Ezeknek peremét keskeny vasabroncs, a *szélkarika* védi a kicsorbulástól, letöredeztéstől. A levegőcsatorna egyébként a forgás közben keletkező hő csökkentésére szolgál, hogy így majd a paprika olajtartalmának égési százaléka kisebb legyen.

Magától értetődik, hogy az őrlő felületnek az őrlés érdekében állandóan egyenetlennek, érdesnek kell lennie. Miután pedig ez az érdesség hamarosan kisimul, átlag 4—5 naponként a *kűvágás*, vagyis a kőlap érdeségének megújítása válik szükségessé. Ezt a tapasztalatot, szakértelmet kívánó munkát rendszeren a főmolnár végzi. A lisztmalmokban dívó hosszú, vonalas vágással szemben, itt a követ apró sávokban vágják, mert ez a mód jobban biztosítja az őrlemény finomságát. Ez a munka a *kűvágó csákány* segítségével történik, amely a kőműves kalapácsra emlékeztető lapos szerszám. Esti, vagy éjszakai vágásnál használatos a hosszú zsinorra szerelt *hosszabbítólámpa* is, amelynek villanyfényével közvetlenül oda lehet az őrlőlapra világítani. A kéregből a *daru* emeli ki a köveket. A daru csigával mozgatható, vízszintes állású, megfelelően hajlított vasrúd, amelynek külön *karvas* neve is hallható. Két végén levő kampója, a *daruköröm*, beleakasztható a kő oldalaira erősített és *darukapocs* néven emlegetett karikába. A csiga egy minden kőpárhoz könnyen odaszerelhető ágas tetején mozog. A daru nemcsak kiemeli, hanem könnyen meg is fordítja a követ, ami a felsőkö vágását teszi egyszerűvé.

A kővágásnak különleges része a *rémösölés*, vagyis a levegőcsatornák érdesítése, helyesebben mélyítése. Erre a rovátkolt ütőjű *koronakalapács*, régiesen *buzogány*, *küverőkalapács* szolgál.

A karbantartáshoz tartozik a *talpalás*, *kűtalpalás* is, vagyis az őrlőlap egyenetlenség tétele. Miután ugyanis a malomkö több tökéből van összeállítva, ezeknek keménysége nem egyforma és így őrlő felületük is bizonyos idő múlva egyenetlenné válik. Éppen ezért a molnárak félénkenként a feketére festett *küléniát*, *léniafát*, *léniavasat* (= mintegy 120 cm hosszú négyszögletes fa- vagy vasléc) húzzák végig a kő egész felületén. Ennek következtében a kiálló részekre feketeség tapad. Ezeket buzogánnyal gondosan leverik. A műveletet többször is megismétlik, amíg a kívánt egyenetlenséget el nem érik. A végén egy elhasznált kőből kitört lappal ledörgölik, mintegy legyalulják. Ennek a kődarabnak *gyalukű* a neve. Az egész munkafolyamatra egyébként azt mondják, hogy *talpalnak*, *lapolnak*, *létalpalnak*, *létalpolnak*.

A kőmell kivésésének, megújításának *mejjelés* a neve. Erre a munkára évenként átlag egyszer kerül a sor és a mintegy 3 kg súlyú *mejjelőcsákány* segítségével végzik.

Ritkán előfordul a *hátalás* is, de erről már szó esett.

A malomköveket, illetőleg kőpárokat számozással különböztetik meg a molnárok egymástól. Egy-egy kővön állandóan ugyanegy minőségű paprikát örölnék. Ha valamilyen rendkívüli oknál fogva silányabb minőségű paprikát is hordanának föl az édesköre, akkor a molnárok utána az egészet lesikálják és mindig csak egy árnyalattal finomabb paprikát öntenek föl rá, hogy így végül ismét alkalmassá váljék az édes őrlésére.

A malomkő élettartama mintegy 5 esztendő. Az elkopott, elvékonyodott alsókövek helyére a használt felsőkő, ennek helyére pedig új kő kerül. Az elhasznált kövek valamikor az orrtőkével egyetemben a régi molnárok házának címeréül szolgáltak. Kővezet gyanánt az utcai bejárat elé rakták le őket. Ilyeneket ma is látni szerte Alsóvároson. Ide került a földbeásott *orrtőke* is, vagyis az elvénhedt vízimalmok hegedűorr szerű végződése is. Ez utóbbinak már hirmondója sincs, de a század elején még Bukusza Ignác (Pálffy utca 48) és Bukusza Vince (Kisfaludy utca 31) vízimolnárok háza előtt ott állottak. Az elhasznált malomkövekből jutott káposztáskőnek, mángorlókőnek is.

*

A kellően kifaragott és összeállított követ a kőpadon búraszerűen a *kéreg* veszi körül, amelynek 50—110 cm között mozog a magassága. A kéreg fa-, újabban vaslemezből készült hengeralakú burkolat, amely könnyen fölemelhető. A kéregnek az a rendeltetése, hogy az őrlés közben keletkező paprikapor szerteszálingózását korlátozza. Felső, fából készített, vízszintes lapjának *kéregtetője* a neve. Ezen áll az olykor külön lábakra, a *garagylábakra*, *garagytartóra* helyezett *nagygaragy*, vagyis az a négyszögletes fatölcsér, amelybe az őrlőnivalót beleöntik. A kéregtetőn egy 60—80 cm hosszú karó, a *szűrőfa* hever, amely arra szolgál, hogy a nagygaratban esetleg elakadó paprika lefolyását, a garatlyuk szabaddá tételével elősegítse. Egyízben kísérleteztek azzal, hogy a garatlábakat üvegbúrával vonják be, hogy a paprikából semmi el ne porlódjék. Ez azonban nem vált be, mert a paprika télidőben beizzadt alatta.

A nagygaratból lehulló paprikát a ládaszerű *kisgaragy* fogja föl, amely régebben szintén kiállott a kéregből, újabban azonban a kéreg belsőjében foglal helyet. A kisgarat a kő számára a kellő adagolást végzi és ezzel az egyenletes folyást biztosítja.

A nagygarat mozdulatlan, a kisgaratot viszont a felsőkő hátalásának belső lyukába beleöntött *rázókarika* 2—4 ütközője hozza a függőleges *rázófa*, vagy *poroszka* segítségével mozgásba, amely a *féderszíj*nál fogva a kéreg tetejéhez erősített, gyertyánból vagy bükkből faragott vízszintes *faféder*hez, *féder*hez van kötve. A rázófa közelében van a kéregtetőhöz erősített függőleges vaspálca, a *kotróvas*, röviden *kotró*, amely a felsőkő lyukában az anyag torlódását egyengeti el. A kisgarat adagolásának, illetőleg folyásának bőségét az *aláeresztőszíj*, rövidebben *aláeresztő* szabá-

lyozza a *kifogókerék*, *aláeresztőkerék* segítségével, amelyen a szij alsó vége forog és szabályozható. Ez a kerék a kéreg elején a *csatorna*, vagy *sipóka* közelében foglal helyet. Az aláeresztő felső vége a kisgarat füléhez van erősítve. A csatornán keresztül leömlő örlemény egyébként az alája helyezett *lefolyóládába* vagy (erőspaprikánál) a szájára kötött zsákba hull. A lefolyást szükség esetén a sipóka szájánál lévő bádoglep, a *súber* zárja el. Legújabban mágnesrudacsakát is szerelnek a sipóka végére, amelynek az a szerepe, hogy az örölnivalóban előforduló egészen apró vasszemcséket magához vonzza és az örlemény vastartalmát, szennyeződését jelentős mértékben ezzel is csökkentse.

A kéregbe sülylesztett kisgarat és a felsőkő között 10—15 cm a távolság, ahol még kiáll a kéregből, ott mintegy 30 cm. A kisgaratból a paprika a felsőkő nyílásán, lyukán át a kőmellbe, szívköbe jut, amely egyszerre mintegy 15—20 kg örölnivalót tud befogadni. Hogy itt sem legyen fönnakadás, a kő forgató tengelyére, a később jellemzendő szálvasra a levegőcsatorna legmélyebb pontjával vízszint, egy magasságban, villaszerű forgószerkezet, a már említett *kotróvélla*, *kihajítóvélla* van szerelve, amely a kőmellben torlódó paprikatömeget egyenletesen az őrlőlap alá túrja. Ez a kívánatos lehülést segíti elő és az őrlés folyamatát sietteti. Főleg világos csemegepaprika őrlésénél egyenesen nélkülözhetetlen. A kotróvillát a harmincas években Nagy István főmolnár találta ki.

A forgó felsőkő a mintegy 120—130 cm hosszú és 70—80 mm vastag függőleges *szálvason* forog. A felsőkő lyukába vésett és vassal bélelt két szembenéző kis üregbe — nevük *blanclager*, *körösztféjagy* — van belehelyezve a sok néven emlegetett vízszintes *körösztféj*, *körösztféjvas*, *egygyenlítővas*, *blanc*, *blancvas*, amely a felsőkövet közvetlenül forgatja. A blanc közepe félgömbszerűen kiöblösödik. Ez alatt, de közvetlenül benne foglal helyet a *kissapka*, vagy *kisblanc*, amely a szálvas felső végét, a rombusz alakban kihegyesedő *csapot* borítja. A csap megfelelő elhelyezése egyike a főmolnár legkényesebb feladatainak. Helyének kikeresése nagy körzövel történik: a szálvas végének, egyben a blanc közepének pontosan a felsőkő virtuális középpontjába kell kerülnie.

Az alsókő lyukába van öntve a szálvas felső csapágya, amelynek *nyaktőke* a neve. Ennek beöntése szintén nagy körültekintést igényel. Régebben szilfából faragták és közeit hajlított végű vas, a *kócszödő*, vagy pedig alkalmas fadarab, a *tömőfa* segítségével kóccal, rongydarabbal, zsírral, faggyúval, avas szalonnával tömködték körül, és a *fapofák*, másnéven *falógerok* tartották. Újabban a nyaktőke öntött vasból készül és állítható *rézpofákkal*, *rézlógerokkal* van ellátva, hogy ne lötyögjön. A lötyögést különben közbeiktatott *szorítópofákkal*, vagyis csavarmenetszerűen szabályozható vasékekkel is próbálják csökkenteni. Mintegy másfél évtizede azonban már a golyócsapágys váltak általánossá.

Mint mondtuk, a szálvas fölül a nyaktőkében forog. A köpad alá eső alsó és kifűrt végébe egy 10—12 cm hosszú és 20—25 mm átmérőjű *dólé*, másképpen *csapszög* néven ismert függőleges vaspálcika van erősítve. A dólé alsó vége a *sörpenyő*, vagy általánosabban *pörsöly* néven emlegetett vastányérban forog, a persely pedig a *stender*, más néven *külvás* nevű erős; betonalapra épített vasállványba van beleépítve. A szál-

vas közepetáján, kissé a persely fölött van a *szálvaskerék* nevű meghajtott tárcsa. A malom különböző energiával hajtott főtengelyének *möghajtókerekéről*, a *tengőlykerékről* a hajtóerőt a *szíjvezetőkerek*, vagy *lorni* közvetíti félkeresztezett meghajtással a szálvaskerekhez. A malomkö megindítása úgy történik, hogy a 10—14 cm széles szíjat lábbal rányomják a bedeszkázott tengelykerékre.

Az őrlésnek egyik legfontosabb eszköze a *szállítókerék*, *rászállítókerék*, amellyel a felsőkőnek az alsókőhöz való távolságát lehet szabályozni, ettől pedig az őrlött paprika színe, puhasága függ. A 25—30 cm átmérőjű szállítókerék egyébként könnyen hozzáférhető helyen, a kőpad elején, körülbélül az alsókő magasságában, a sipóka közelében van beszerelve. Függetlenes rúdjának *szállítóvas* a neve és 120—150 cm hosszú és 5—6 cm vastag. Alsó végén a *kengyelvas*, *kengyel*, *emelővőlla* néven ismert vízszintes vasrúddal van összeköttetésben. A kengyel másik vége a stenderbe szolgál bele. A szállítókerék a kengyel segítségével könnyen tudja emelni, vagy süllyeszteni a perselyt és ezzel együtt természetesen a szálvasat, illetőleg a felsőkövet is. A szállítókerék kezelése a főmolnártól hosszú tapasztalatot, különleges, kifinomult érzéket követel.

*

A malomhelyiség egyéb felszerelése: kis asztalon a *malomkönyv*, amelybe az időpontot, az őrlőtő nevét, a hozott paprika súly szerint való bevételét és kiadását szokta beleírni a főmolnár. Természetesen van egy hitelesített nagyobb tizedes *mázs*a is. A tele zsákok ide-oda tologatására szolgál egy-két *kocsi*, vagyis olyan különleges alakú, könnyen gördülő, kiskerekű talicska, amelyre az álló zsák minden különösebb erőfeszítés nélkül rádönthető. Van több, gőzölt bükkfából faragott, pingpongütőre emlékeztető lapos *merigetőkálány*, vagy *lapicka* is. Az ilyenhez ugyanis nem tapad annyira a frissen őrlött paprika.

Természetesen vannak szerszámok is bővében. Ezek fönna a kőpadon, a kövek mögött állványon foglalnak helyet és már felsoroltuk őket. Nem hiányzik a tűzbiztonsági berendezés (vízzel telt hordó, minimax, stb.) sem. Újabban néhány pár hatalmas fapapucs áll az ajtó közelében, hogy a molnárok esős időben ebben menjenek ki az udvarba, tehát sarat ne hozzanak be magukkal.

Tágabb értelemben a malom felszereléséhez tartozik még a gépház, a helyszínen fűrt ártézi kút, a *magmosó medence* táplálására, raktárhelyiség (malomkövek számára), kocsi és ló, iroda. A személyzet általában 1 főmolnár, továbbá minden 3—5 kőre 1 felhordó és legalább 1 garagys, vagyis molnárinas. Ha külön erősmalom, vagy éjjeli őrlés is van, akkor a molnárok száma megfelelően több. Van még ezenkívül 1 irodai tisztviselő, 1—2 gépész, 1 éjjeli őr, 1 mindenés (kocsis).

*

Az őrlésre előkészített paprikát, amelynek a *csipödött*, *zúzott* (ti. paprika) hagyományos neve mellett újabban a nem népi eredetű *féltermék*

is hallható, rendesen mindjárt el szokták vinni a malomba. Régebben, alacsony árak idején olykor odahaza maradt. Az ilyen paprika aztán le szokott szívósodni, vagyis némi nedvességet szív magába. Ez az őrlést megnehezíti. Régebben voltak kikészítők, akik a félterméket vízzel meg is hintették, hogy paprikájuk súlyosabb legyen, többet nyomjon. Ez azonban a minőségi követelmények kifejlődésével lassan elmúlt.

A szállításról régebben a kikészítő gondoskodott. Kocsin vitte, vagy talicskán tolta a malomba. A fokozódó verseny következtében azonban később a malmok vállalkoztak erre a munkára. Ez voltaképpen a régi *csúvárkodás* sajátos csökevénye: a *csúvár* nem a maga hasznára dolgozik, hanem a malomvállalat szolgálatában áll.

A malomban a paprikát a főmolnár bemerte és beírta a szükséges adatokat a malomkönyvbe. Megmondta, esetleg megbeszélte a kikészítővel, hogy mikor kerül az őrlésre sor, továbbá, hogy milyenre őrlje a paprikát.

Az őrlött paprikának ugyanis már régi időktől fogva megvan a maga összetétel, szíp és íz szerint váltakozó elnevezése. Amíg eleinte a külű és vizimalom korszakában csak kétféle minőséget ismertek, a *csörmőt* és a *lángpaprikát*, addig a csipődéssel, de főleg a hasítással, továbbá a gőzmalmi technika fejlődésével újnál újabb minőségi változatok keletkeztek. Ezeket később az állami minősítés is elismerte, jóváhagyta, sőt előírta.

A századfordulótól kezdve ezek a fajták járták: *édős, hasított édős*, amely hasított paprikából készült és amelynek egészen a legújabb időkig több változata volt. A *barna, barnapiros* jellemző vonása, hogy sok magot vegyítettek bele, és így szinte sötétes lett. Ennek öregek még két változatát emlegetik. Az *apróbarna* aprószemcsésre, a szalámigyártásban használt *nagybarna* pedig nagyszeműre őrlött barnáspiros paprika volt. A *piros, pirosédős* sok maggal készült, különös gonddal őrlött, színében vonzó, ízében hatásos paprika, amelynek régebben szintén több fajtáját különböztették meg. Az *aprópiros* volt a legpirosabbra őrlött változat, a már említett *barnapiros* színe barnába hajolt át, a *nagypiros* sok magot tartalmazott és nem őrlték, de nem is őrlhették puhára. A *puhapiros* máig élő elnevezés, amelyet lényegében csak a modern őrlési technika tudott elérni, miután a pirosságot okozó bőséges mag nehezen őrlhető porrá.

A minőségi követelmények modernebb érvényesülésével, a csipősíznek minimálisra szorításával főleg a két világháború között megszületik a *világos, világosédős*, más nem népi reklámnéven az *édesnemes, csemege, különlegős* (ti. paprika: a szók jövevények lévén a szegedi népielvben, még nem alkalmazkodtak az őzés szelleméhez). A világos szint egyébként úgy érték el, hogy kevés magot adagoltak hozzá. Így a *kettősmag* annyit jelentett, hogy minden 2 kg maghoz 10 kg bőrt adtak. A *háromasmag* pedig 3 kg mag és 10 kg bőr arányának felelt meg. Az ilyen paprikát azután *selyömrre, selyömpuhára* lehetett őrlni. A cél az volt, hogy az őrlemény csipősségét a legszűkebb határig csökkentsék vele, de ugyanakkor kellemes ízét, színét még megtartsa.

A felszaporodott mag felhasználásával egy újabb őrleményfajta, a nem elsőrendű, de egyébként jóminőségű *magcsörmő* is jelentkezett, amelynek keverési aránya nagyjából 60% mosott mag és 40% bőr.

A csipödött paprikából készült örleménynek több neve volt és van. Eleinte a régi csörmő névvel illették, majd ha gondosabban kikészített, akkor *rúzs*, *rúzsapaprika*, *csipödött édös*, *furkózott édös*, újabb módszerek alkalmazásával pedig *kefált édös* néven szokták emlegetni.

A rúzsapaprika elegyes, hasított anyagból: ereztből, kimaradt tarka, féltarka részekből és magból örölt paprika. A *gulyáspaprika*, más néven *félédös* nem elsőrendű hüvelyből való, csipödött, kevéssé kidolgozott örlemény neve, amely azonban csipőssége mellett is jóízű volt.

Az erős, kereskedői nyelven *merkantilpaprika* az erezet és silányabb, vagy kései paprikahüvely, paprikapor, olykor a csoma összeörléséből származó fajtát jelentette, amelyet leginkább a konzervgyártásban, háborús időkben pedig borspótló gyanánt használtak el. A fajtákról még majd a minősítésnél is szólnunk, itt csak a népi, illetőleg a nép ajkán már meghonosodott kereskedelmi elnevezéseket soroltuk föl.

*

A paprikaörlés legjobb, legeredményesebb 16—20° hőmérsékletű helyiségben. Ősszel az új paprika gazdag nedvtartalma, illetőleg a fokozódó hideg miatt a munka nehezebben megy. Bizony, ha az örölnivaló nyirkos vagy a hidegtől párás, akkor a *kű besül*, vagyis a levegőcsatornák betelítődnek és égési folyamatok keletkeznek.

Az örlésnél a paprikaminőség finomítása a vízimalmok és külük világában még a többszöri átszitálással történt, a modern paprikamalomban már ismételt felöntéssel megy végbe. Az örölnivaló paprika előzetes összezúzására a harmincas évek óta az *előzúzó*, népiesen *kalapácsos daráló* szolgál, amellyel a malomkőre való két felöntést is meg lehet takarítani. Előzúzó nélkül egy-egy tétel zúzott paprikánál, hivatali nyelven félterméknél 5—8 a felöntések száma, ami az örlendő paprika minősége, főleg a mag tartalma szerint változik. Minél kevesebb benne a mag, annál finomabb és minél több, annál nehezebb, késedelmesebb a megfelelő puhaságú örlés. Nehéz a *szívós* (nedves), vagy a visszatartott, nem frissen készített féltermék örlése is, mert az ilyen a nyirkosság következtében folyton hízik, duzzad. Régebben a minősítés előtt egyes kikészítők, hogy a paprikájuk többet nyomjon, malombavitel előtt vízzel hintették meg, amelyben olykor még cukrot, szacharint is oldottak fel, hogy az örlemény édesebb ízű legyen. Ha már itt vagyunk, megemlítjük, hogy egyes kikészítők, sőt molnárok is sárgakása hozzákeverésével *világosították* a paprikát. A vizezés természetesen szintén megnehezítette az örlés munkáját. Egyes molnárok tapasztalata szerint a homokon termett paprikát könnyebb örölni, mint azt, amelyet a fekete föld nevel.

A malomkőre való első felöntés eredményének *dara*, *elsődara*, minden továbbiaknak *második dara*, *harmadik dara*, stb., a műveletnek pedig *újítás* a neve.

A dara, vagy a már készreörölt paprika a már említett négyszögletes facsővön, név szerint a csatornán, sipókán folyik le a malomkőről és pedig erőspaprikánál a végére kötött zsákba, hogy a pora ne szállingózzék szét a malomban annyira, a többi fajtánál pedig a *lőfolyóládába*. Amikor a zsák

megtelik, akkor a darát természetesen újra felöntik a garatra, illetőleg a *merigetőkalány*, *paprikalapát* néven ismert és már említett kézilapáttal gyorsan zsákba szedik és úgy viszik föl, hogy a kő ne járjon hiába. A zsákokról meg kell említenünk, hogy az őrlésben lévő paprika mindig ugyanabba a zsákba kerül. Különös gonddal vigyáz a kikészítő arra is, hogy olyan zsákba, amelyben már silányabb paprika volt, ne tegyen jobb minőségűt. Ezért különbséget tesz az *édős zsák*, *csörmőzsák*, meg *erős zsák* között. Kivételesen használatban volt még nem régen is a *főhordózsák*, amelybe olykor a kőről lefolyó paprikát szedték föl és benne vitték újra a garatra. Ezt a zsákot a malom tartotta készenlétben, igényesebb kikészítők azonban mindig ragaszkodtak a maguk zsákjához. Egyébként a zsák árát megfizette a vevő a kikészítőnek, vagy pedig visszaadta. A lefolyást különben egy szíj, az *aláeresztő* szabályozza. Annak a kis hengernek, amelyen ez a szíj forog, *kifogókerék* a neve.

Az utolsó dara után a *szítálás* szokott következni. A főmolnár elküldötte a garagyost a kikészítőhöz, hogy *szítás* jöjjön a malomba. Ez a munka ugyanis már nem a molnár, hanem a kikészítő feladata. Gondosabb kikészítő ezt nem is szeretne kiadni a kezéből. A szítálás célja az esetleg öröletlenül maradt törmelék eltávolítása a hibátlan őrleményből. Ez súlyra szinte csak ezrelékben fejezhető ki, de a minősítés érdekében igen gondosan szokták végezni. A szítálásra közepesnél silányabb őrleményeknél nem kerül sor. Legújabban a kézisztálás helyettesítésére villanyerővel hajtott készülékkel kísérleteznek, amelynek *szítológép* a neve.

Az őrléshez különös érzék, sok tapasztalat szükséges. Így az első és második felöntés után a köveket megfelelően összeszorítják, hogy a paprika puha legyen. A piros paprika őrlésénél széteresztik, hogy ne őrlődjék ki a szín. Régebben használatos volt hozzá a *pirosítókű*, más néven *színösítőkű* is. Ez a malom egyik kőpárja volt. Alig rémösölték, levegőcsatornája a szokottnál kevesebb, őrlőlapja viszont szélesebb volt. Nem mellették, fordulatszámja is alacsonyabb volt. Simán, gyorsan átmelegedve folyt le róla az örölnivaló, aminek következtében aztán szépen megpirosodott, bársonyos piros színt kapott. Ez a kőfajta azonban a nagy fordulat (1936) óta nincs használatban. Ezzel szemben a nagyon kemény szerkezetű *szívóskű*, másképpen *daráskű* a csemegepaprika, főleg az első dara őrlésére alkalmas.

Az őrlésnek egyéb fortélyai is vannak. Így vigyáznia kell a molnárnak, nehogy *előrje* a paprika színét. Ez különösen a forgásokozta magas hőfokon következik be.

IRODALOM

A paprikaőrlésre vonatkozólag számbavehető irodalmi forrásanyagunk nincs. Ezért magukhoz a paprikamolnárokhoz fordultunk. A vízimalmi őrlésre vonatkozólag Dobó Ignác, a gőzmalmi őrlésre pedig főleg Nagy István és Fodor József baráti készséggel nyújtott, kitűnő felvilágosításából merítettünk.

Utószó. Ezek a szemelvények a szegedi paprika néprajzát és gazdaságtörténetét tárgyaló, évek óta kéziratban heverő monográfiáinknak három fejezetét tartalmazzák. Az utalások néha a kézirat itt nem olvasható részleteire történnek. Az adatok túlnyomóan az 1944, illetőleg 1936 előtti állapotokra vonatkoznak.

BÁLINT SÁNDOR